



Silver 7 Poêle à frire 24cm

Modèle: 65624

5 4 1 2 1 9 1 6 5 6 2 4 2



5 4 1 2 1 9 1 6 5 6 2 4 2 >



Prix
conseillé: €
239,00



DESCRIPTION

Plus de 100 ans d'expérience sont combinés dans la nouvelle série 'Demeyere Silver' durable et hautement technologique. Le fond suprathermique offre une répartition de la chaleur parfaite. Les couvercles à double paroi isolants empêchent, quant à eux, que la chaleur et les vitamines essentielles ne s'échappent. La série Demeyere Silver possède toutes les qualités pour parvenir à un résultat de cuisson optimal. Pour cette série Demeyere Silver, Demeyere offre une garantie de 30 ans sur tous les défauts de fabrication ou de matériau ; 10 ans de garantie en cas d'usage professionnel.

INDUCTOSEAL®

Le fond suprathermique 'InductoSeal®' est composé de 7 couches. Un disque en cuivre, hermétiquement intégré dans le fond, veille à une répartition optimale de la chaleur et offre une surface surprathermique 33 % plus grande que pour un fond conventionnel. InductoSeal® permet de cuire de façon contrôlée à feu doux et permet d'économiser de l'énergie. La capsule est soudée hermétiquement sur la face latérale du produit et veille à une hygiène accrue vu que l'eau, les graisses et d'autres saletés ne peuvent pas pénétrer dans le fond.

TRIPLINDUC®

TriplInduc® est une combinaison unique de trois alliages qui veille à 30 % de rendement en plus sur l'induction. De plus, cette technologie garantit une planéité parfaite du fond d'où vous pouvez passer d'un type de feu à l'autre à tout moment.

SILVINOX®

L'information ci-dessus est uniquement informatif/indicatif et sous réserve de modifications

Silvinox® est un traitement de surface électrochimique unique qui enrichit le matériau en éliminant le fer et les impuretés en surface. De cette manière, l'acier inoxydable est facile à nettoyer et résiste davantage aux traces de doigts, aux agents nettoyants agressifs ou encore aux aliments à haute teneur en acide. Les produits restent d'un blanc argenté, même après des années d'usage.

BORD VERSEUR

Le bord de la poêle est plié dans une forme spéciale de sorte que vous puissiez verser des liquides à basse viscosité (ex. eau) et des sauces consistantes sans salir.

POIGNÉE

Les poignées ergonomiques sont en acier inoxydable 18/10 massif et restent ainsi plus longtemps froides sur les cuisinières électriques. (Attention ! Sur les cuisinières à gaz, les flammes peuvent dépasser le bord du fond et peuvent chauffer les poignées). Grâce à technologie de soudage unique, les poignées sont fixées de façon ultrasolide et sont très hygiéniques. Saletés, graisses ou bactéries n'ont plus aucune chance de s'y incruster.

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques physiques

Couleur	Gris
Diamètre	24
Matière	Acier inoxydable
Matière manche	Acier inoxydable

Confort

À revêtement anti-adhésive	✘
----------------------------	---

Général

Convient aux sources de chaleur	Toutes les sources de chaleur, Induction
---------------------------------	------------------------------------------